SOMMARIO

I doveri economici

Sono quattro: *produrre di più;*
consumare meno;
risparmiare;
esportare.

Tutto questo debbono fare gl'italiani per superare le difficoltà attuali. I doveri economici sono, in tempo di pace, altrettanto imperiosi dei doveri militari in tempo di guerra.

Sono doveri da compiere nell'interesse di tutti e dello Stato, che appunto assomma gl'interessi di tutti. Lo stesso valore della nostra moneta, che con saggi provvedimenti il Governo nazionale *fissò*, non potrebbe reggere alla lunga se i quattro doveri sopra enunciati non venissero generalmente compresi e compiuti.

*

Bisogna *produrre di più* al duplice fine di importare di meno e di esportare. La nostra bilancia commerciale non è davvero in bilico!

Importiamo ancora troppo: grano, carbone, petrolio, ferro, fosfati e potassa tra le materie indispensabili; ma anche carni, caffè, the, frutta secche, tessuti e automobili meno necessarie; e, ahimè, anche profumi, giojelli, gingilli, pelli di serpente e di lucertoloni esotici per le scarpette femminili, ed altre inutilerie.

È necessario far meno i signori, dacchè signori non siamo; e, per cominciare, produrre, produrre di più: nel campo agricolo e nel campo industriale.

L'agricoltura italiana è in evidente provvido risveglio; ma non bisogna fermarsi ai primi passi. E mentre è nel suo pieno sviluppo la *battaglia granaria*, dobbiamo accompagnarvi la *battaglia foraggera e zootecnica*, e dare alla *frutticoltura industriale* (che ci darà prodotti da esportare) tutto il nostro contributo di studio e di opera. Ci ritorneremo tra poco.

*

Consumare meno. Ma che diavoleria è mai questa che ha preso tutti, di spendere e spandere? — Riveda ognuno il suo bilancio famigliare, e noti quanto su di questo incidono le spese superflue. Quanto cinematografo, quanti caffè, quanto thè, quante sigarette, quanti gingilli !!... Perfino in campagna, perfino nelle famiglie coloniche, si consuma più del necessario e si spreca.

Senza tornare alle astinenze e ai sacrificî del periodo bellico, si possono ben ridurre da tutti un poco le spese voluttuarie, col duplice vantaggio di far diminuire le importazioni e di risparmiare annualmente qualche cosa.

*

Perchè *risparmiare* è appunto un altro dei quattro doveri economici. Si è sempre lamentata, in Italia, la scarsezza di capitali. Ma come può formarsi il capitale se non col risparmio?

Tutti possono risparmiare qualche cosa. Quando io, ventenne, professorello in una Scuola agraria, guadagnavo 50 lire al mese, e avevo alloggio e, alla meglio anche vitto, risparmiavo da 10 a 20 lire al mese. Erano altri tempi, lo so. Tuttavia il modo di buttar via 50 lire ogni mese ci sarebbe stato anche allora; eccome! Ma c'era anche un po' di giudizio, retaggio dei cari miei vecchi...

Risparmiare è dovere *per tutti*: verso la propria famiglia e

verso il paese. La creazione dei capitali torna poi a tutto vantaggio della produzione.

Come si vede, i doveri economici si intrecciano e si collegano. I benefìci derivanti dal loro adempimento si sommano.

*

E vengo al quarto: *esportare*. Esportare, s'intende, di più; molto di più di quanto si esporti finora. Solamente così la nostra bilancia commerciale potrà migliorare e tendere all'auspicatissimo equilibrio; solamente così la nostra finanza e la nostra economia si fortificheranno; solamente così la nostra moneta conserverà il suo valore d'acquisto, e potrà accrescerlo.

Ma bisogna *esportare*. E quindi, naturalmente, *produrre per l'esportazione*: produrre materie gradite all'Estero, e lavorarle in modo che tornino anche più gradite, e reggano ai lunghi viaggi e si possano consumare in ogni stagione.

Che mai dunque se non le frutta nostre, i nostri legumi, razionalmente lavorati a tal fine? Qui, qui, sta la maggiore risorsa italiana. Qui l'avvenire agricolo, economico, finanziario del nostro bel paese!

Onde debbonsi considerare tra i più benemeriti italiani coloro che producono e trasformano ortaggi e frutta per la esportazione.

Ed ecco al riguardo una notizia magnifica, che metto in corsivo, ma meriterebbe il *grassetto*.

«*L'Assemblea Generale della Società Cirio ha approvato la proposta del Consiglio di erogare la somma d'***un milione di lire** *per provocare la coltivazione di frutta e di ortaggi destinati specialmente alla fabbricazione di conserve atte a lottare all'Estero con la concorrenza*».

Bravissimi i dirigenti della «Cirio»!

Il nostro chiarissimo collaboratore Gr. Uff. James Aguet è Presidente della Cirio. Come non riconoscere in Lui il principalissimo autore di questo atto nobile e provvido? Egli dice qualche volta che io lo trassi alla frutticoltura e, di conseguenza, all'industria utilizzatrice delle frutta... Se fosse tutto vero, come me ne terrei!...

*

Dandomi la bella notizia, l'Aguet aggiunge considerazioni che è molto utile, direi necessario, riportare:

«Il peggioramento della bilancia commerciale verificatosi nel

«1928 rispetto al 1927 (2771 milioni !) ha vivamente impressio-
«nato l'opinione pubblica perchè il deplorevole disavanzo del
«1928 ammonta a 7514 milioni ! Il 37 % del deficit totale della
«bilancia commerciale è dovuto all'eccedenza della importazio-
«ne delle *materie alimentari*. La bilancia alimentaria, che pri-
«ma della guerra era attiva, è diventata ora passiva, perchè
«gli Italiani, in seguito all'aumentato benessere, mangiano
«troppo».

«Se vogliamo quindi stabilire definitivamente la lira, occorre
«ridurre l'importazione attuale dei prodotti agrari (miglioran-
«do la produzione del grano, ma non estendendone la coltiva-
«zione eccessiva come già 20 anni fa il compianto Ghino Va-
«lenti ammoniva) e aumentando sopratutto l'esportazione della
«frutta e dei legumi allo stato fresco *e allo stato di conserva*.
«L'industria delle conserve, non soltanto crea prodotti che for-
«niscono *cambi*, ma ha l'immenso vantaggio di permettere ai
«produttori di frutta e di legumi di estendere quasi illimita-
«tamente le loro coltivazioni. A tale proposito giova ricordare
«come la Germania acquistava dall'Italia: nel 1926 q.li 349.480
«di pomodoro; nel 1927 q.li 314.562; nel 1928 q.li 271.727».

«La detta esportazione cesserà però totalmente il giorno in
«cui l'Olanda, che ha il vantaggio immenso della vicinanza,
«comincierà a mandare la sua produzione in Germania. Allora
«i nostri produttori di pomodoro saranno felici di cederlo ai
«fabbricanti di conserve».

«La coltivazione del pomodoro per l'esportazione non sarebbe
«redditizia se non esistessero fabbriche di conserve per assor-
«bire la produzione che non può essere esportata».

. . . .

*

Giustissimo. E per ciò concludiamo ancora esortando all'a-
dempimento dei quattro *doveri*: *produrre di più, consumare di
meno, risparmiare, esportare.*

TITO POGGI.

Note di frutticoltura

Trattamento delle piante che stentano ad attecchire.

Nei nuovi impianti fatti nell'autunno decorso ed anche in febbrajo e marzo dopo i geli, si è notato quest'anno un lento attecchimento delle piante, tanto che appena ai primi di maggio cominciarono a sviluppare i nuovi germogli e talvolta le due o tre prime foglioline, appena sviluppate, seccarono.

Questa vegetazione ritardata si poteva attribuire al congelamento della pianta per i freddi eccezionali del febbrajo che nella Venezia Giulia raggiunsero i 16° C. sotto zero, alla mancanza d'acqua piovana nei mesi di marzo, aprile, ma più ancora al poco calore sviluppato in questi due mesi ed ai primi di maggio; così si ebbe il ritardo di un mese nello sviluppo di tutte le colture.

Qui, dove ho potuto osservare, nonostante il freddo eccezionale, ho notato che le piante da frutto: peri, meli, viti, susini, albicocchi, ciliegi, gelsi, piantati in autunno ed anche in gennajo non perirono per gelo. Il terreno smosso intorno e sopra le radici contribuì a che le radici grosse e minute conservassero il loro turgore. Il terreno soffice, non umido ma fresco ed aereato, ha servito da coltre protettrice del grande freddo. In dicembre e gennajo si sono avuti appena 90 millimetri di piogge ed il febbrajo e marzo furono perfettamente asciutti. Anche in montagna, dove il terreno era protetto da 50 centimetri e più di neve, le piante non soffersero.

Nei terreni scoperti o umidi o non lavorati tanto profondamente, come si sogliono fare gli impianti in montagna, le piante gelarono. Nelle campagne di collina o pianeggianti contro il mare, non c'era che da attendere il calore, ma anche quando la temperatura in marzo ed aprile raggiunse la media di 12° C., la germogliazione non cominciò.

Ed allora si pensò di provvedere artificialmente coll'acqua, portandola intorno ad ogni pianta per salvare quelle che cominciavano già ad avvizzire, per esempio alcune le avvolsi con tele di sacco bagnate, altre sradicai per tenerle due o tre giorni colle radici immerse in un mastello d'acqua della temperatura di almeno 10° C. Prima di ripiantare feci l'*inzaffardamento*, immergendo le radici per mezz'ora in una poltiglia formata di 100 parti d'acqua, 35 parti di argilla e 70 parti di sterco bovino. Le piante ancora più avvizzite le feci levare dal terreno, sotterrare completamente nel terreno e le ri-

piantai quando le radici cominciarono a emettere nuove radichette, ciò che avvenne nella prima decade di maggio.

Un'altra operazione che non ho trascurata specialmente per le piante lasciate sul posto e bagnate, è stata quella di accorciare il fusto con un taglio ben netto e sopra una gemma sana.

Presso un proprietario ho trovato un'altra causa di ritardo della ripresa della vegetazione.

Quantunque l'impianto fosse fatto in piena regola, trovai che dette piante furono collocate a dimora senza una diligente potatura delle radici. Le radici erano grosse, provenienti da terreni molto fertili, ma dovevano essere state strappate male, perchè avevano larghe ferite e distorsioni di fibre.

In questo caso bisognava amputare con taglio ben netto le parti contuse in modo che la ferita del taglio potesse cicatrizzare presto e collo stesso tessuto connettivo si sviluppassero le nuove radichette. Difatti, le parti delle radici contuse le trovai marcite: in questa condizione la radice continua a perire e non poteva emettere le radichette; quindi la morte della pianta è sicura.

La regola da applicare è perciò la seguente.

Nei nuovi impianti, quando le piante alla fine di aprile non danno alcun segno di avere iniziato il movimento dei succhi, è il caso di provvedere subito ai rimedî.

Il movimento di succhi si rivela facendo un taglio ai rami. Quando il taglio appare lucido e di colorito normale, giallo pallidi i circoli legnosi, verde splendente lo strato del cambio, si ha indizio che la pianta non ha sofferto e comincerà subito a vegetare. Ma se si notano delle chiazze scure negli strati legnosi e verde pallido, quasi bianco, il cambio, bisogna ricorrere ai ripari. E quèsti consistono nel levare le piante dal terreno, fare un taglio accurato alle radici, amputando le parti guaste fino a trovare il tessuto sano. Quindi si immergono le radici per pochi minuti nella poltiglia bordolese neutra per sterilizzarle, si fa l'inzaffardamento sopra descritto e si piantano. Nei giorni successivi si mantiene il terreno fresco con innaffiature bagnando anche il fusto.

Contro il verme delle pere e delle mele.

Vengo forse un po' tardi perchè possano giovare ai miei lettori alcune osservazioni che ho potuto fare in merito alla lotta contro questo parassita, che è dei più dannosi specialmente per le mele e pere, che ogni anno vengono più che decimate in quasi tutti i frutteti.

Il verme è il bruco di una piccola tignola, *Carpocapsa pomonella*, farfallina notturna come tutte le tignole, di colore grigio scuro con una fascia ancora più scura verso l'estremità. La sua prima apparizione è nella seconda metà di aprile quando fiorisce il pero e si prolunga per un mese quando fiorisce anche il melo, continuando queste farfalline a deporre le uova nelle adiacenze del picciolo, nella insenatura del calice o nel punto dove le frutta si toccano; successivamente intorno agli avanzi del calice e più tardi anche sulle foglioline alla base delle infiorescenze.

Dalle uova deposte nascono delle piccole larve da tutti ben conosciute, di color carnicino, con dei tubercoletti neri, che penetrano per il calice o per la buccia, scavando colle loro mandibole una gal-
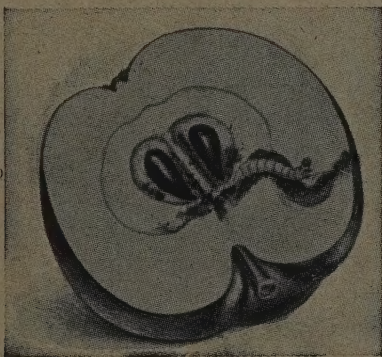
Fig. 27. — Mela guastata dal bruco della Carpocapsa (da Berlese).

leria intorno al torsolo (fig. 27), galleria che guasta la polpa della mela.

La galleria è in comunicazione coll'esterno per il foro per cui è entrato il bruco e serve ad esso per dare aria e per espellere gli escrementi.

Circa 30 giorni dopo il suo ingresso nel fusto, il bruco è maturo ed ha raggiunto la lunghezza di 17 a 20 millimetri. Esce dal foro, intesse un bozzoletto bianco sui rami dalla parte dell'ombra o in qualche screpolatura della corteccia del fusto.

I frutticini bacati si riconoscono per il loro parziale ingiallimento e cadono facilmente a terra. Allora il bruco se non è maturo risale per il tronco e va ad offendere un altro frutto, e se è maturo si incrisalida lungo il fusto entro qualche screpolatura.

In giugno e luglio quando le mele e pere precoci cominciano a invajare, cambiando di colore e diventando più tenere, si ha una seconda generazione delle tignuole che depositano le uova per lo più alla base del calice. Questa deposizione è continua ed i bruchi invadono i frutti più prossimi alla maturazione, facendoli cadere in agosto e settembre. Alcuni autori sono dell'opinione che in qualche annata si ha anche una terza generazione che danneggerebbe le pere e mele tardive.

Le piante più danneggiate sono quelle di varietà fine e dolci.

I bruchi dell'ultima generazione che si trovano nelle frutta mature e per lo più cadute, ne escono e cercano un riparo nelle screpolature degli alberi, dove svernano entro una specie di bozzolo. Appena in primavera incrisalidano e dopo pochi giorni nascono le farfalline.

Dai frutti portati nel fruttajo escono pure i bruchi, i quali costruiscono il loro bozzolo sugli stessi graticci o lungo i muri e specialmente nei loro angoli. Da ciò la necessità che anche i fruttai come i granai, abbiano le finestre difese da una rete metallica, per evitare che le tignole escano all'aperto in primavera.

Il rimedio preventivo più efficace è quello che tende a catturare e distruggere i bruchi maturi quando si portano lungo il tronco per tessere il bozzolo. E questo si ottiene raccogliendo continuamente in terra durante il mese di giugno, le frutta bacate, che possono essere date ai majali. Contemporaneamente si avvolgono i rami e l'estremità del tronco immediatamente sotto alla impalcatura con fascie di tela di sacco, sotto alle quali il bruco si annida per incrisalidare, levandole ogni 15 giorni e immergendole nell'acqua bollente per poi rimettere a posto sui rami le stesse fascie per la seconda generazione luglio ed agosto. Durante l'inverno nei fruttai si distruggono, schiacciandoli, i bozzoli che si trovano lungo le pareti e sui supporti delle frutta; mentre i fusti e le branche dei peri e meli bisogna energicamente spazzolarli e trattarli con latte di calce, per distruggere le ninfe ibernanti.

Il rimedio diretto che si dimostra efficacissimo e che da tre anni si è generalizzato in tutta Italia è quello della irrorazione dei fiori con poltiglia bordolese neutra all'uno per cento o con la polvere Caffaro nella stessa proporzione a cui si aggiunge l'uno per cento di arseniato di piombo se in pasta, al 1/2 per cento se in polvere. L'arseniato di piombo in polvere può essere sostituito dall'*Azol* che è un arseniato di calcio.

L'efficacia di questo rimedio a base di un sì potente veleno è indubitata; però non basta un trattamento ma ne occorrono due, così

pure si è constatato che la prima irrorazione è la più importante e che non bisogna farla prima che sboccino i fiori, ma subito dopo che i petali sono caduti.

Per meglio intenderci ho fatto un piccolo schizzo.

La farfallina deposita le sue uova quando sono caduti i petali. Perciò è inutile fare dei trattamenti, perchè questi disturbano la fecondazione quando il fiore è aperto come si vede nella fig. 27.

La fig. 28 rappresenta il fiore appena caduti i petali. Il calice è aperto, i sepali stanno orizzontali ed è questo il momento per far entrare nel calice il veleno, bagnando anche la pagina inferiore dei

Fig. 28. — Per precisare il momento dei trattamenti arsenicali.

1 - Fiore ancora aperto coi petali. — 2 - I petali sono caduti ma il calice è ancora aperto, coi sepali orizzontali. Giusto momento della prima irrorazione. — 3 - I sepali stanno per rinchiudersi. Seconda irrorazione.

sepali nonchè la base del picciolo. Bisogna spruzzare il fiore prima dall'alto, in modo che il liquido insetticida lo sguazzi e poi si spruzza dal basso in alto. Operando in tal modo abbiamo assicurato l'avvelenamento completo dell'epidermide dell'ovario e dei sepali.

Per assicurarsi meglio che non siano avvenute dispersioni del liquido insetticida, prima che il calice si chiuda, dopo 10 giorni si fa un secondo trattamento. Questo secondo trattamento supplisce all'aggiunta di latte proposta dal Prof. Gabotto nel suo libro della Casa Ottavi: « *Contro le malattie e gli insetti delle piante agrarie* » per aumentare l'adesività della poltiglia bordolese.

Per l'applicazione dell'insetticida si adoperano le comuni macchine irroratrici; si raccomanda però che il getto sia sottile e ben suddiviso.

D. Tamaro.

Stanislao Solari
e la legge sulla Bonifica Integrale

Le onoranze che meritamente vengono rese quest'anno in Italia a Stanislao Solari — figura nobilissima e gloriosa, degna di tanta riverenza e di gratitudine da parte degli italiani — hanno dato modo agli studiosi di conoscere e di apprezzare viemmeglio l'alta mente di quest'illustre Maestro, che ai fini della agricoltura nazionale operò con fede di apostolo, e parlò e scrisse col genio del precursore.

Credo che pochi uomini abbiano così nettamente, come il Solari, visto, per il ciel crepuscolare, la nuova Italia agricola.

L'essenza del sistema Solari altro non è che la norma pratica dettata per combattere e vincere la « Battaglia del Grano... », dichiarata 50 anni dopo la di lui predicazione: il suo sistema costituisce il metodo sicuro e infallibile per dare il pane quotidiano ad una Nazione demograficamente nel suo pieno e naturale sviluppo.

La statistica segna che l'Italia ha il 20 per cento della sua superficie lavorata investita a prati di leguminose; la Spagna il 12, la Grecia e la Romania meno del 10 %; mentre la Danimarca il 45 %, il Belgio 35 %; l'Inghilterra e la Finlandia circa il 50 %: e **di conseguenza** i prodotti di frumento sono per ettaro i seguenti: Danimarca 23; Belgio 28; Inghilterra 22; Finlandia 16: e sempre... **di conseguenza,** Italia 10,8; Grecia 9,5; Spagna 9; Romania 8,5.

Quando la coltura delle leguminose sarà anche da noi elevata al 40 per cento della superficie produrremo grano da esportare: *e sarà quello il giorno radioso del vero trionfo di Stanislao Solari, veggente antesignano.*

* * *

Nell'Ottobre 1928 il Governo Italiano rendeva noto il progetto della legge storica sulla « bonifica integrale »: ed ai Prefetti del Regno veniva data la facoltà *turbatrice* (per i cattivi agricoltori) di sostituire lo Stato al proprietario indolente e incapace.

Stabilito che ogni terreno deve essere messo in condizioni di dare il massimo reddito, il Capo del Governo ordinava: « *I Prefetti provvederanno, in caso di inadempienza, a sostituirsi ai proprietari, emanando quelle provvidenze esecutive che crederanno opportune* ».

Fu il pensiero luminoso di Stanislao Solari tradotto in legge dallo Stato.

I caratteri tradizionali del diritto di proprietà (illimitata facoltà sulla cosa) hanno dovuto subire modificazioni e limitazioni ognor più visibili, per una più moderna valutazione dell'utile pubblico.

Il Solari nel suo studio *Sul diritto di proprietà* (Edito a Treviso - Buffetti 1902) espone appunto la compendiosa dottrina dell'uso dei beni terreni, non secondo il capriccio dell'individuo, ma nell'interesse della collettività.

Il grave problema sociale è guardato con occhio comprensivo, ed è riassunto e risoluto in queste considerazioni (lettera al Piacentini): « *La terra non appartiene soltanto alla generazione in atto, ma di* « *pieno dominio a tutte quelle che verranno dopo di noi: noi non pos-* « *siamo usarne che come mezzo per poter sostenere la nostra vita,* « *senza poter per nulla attentare alla possibile conservazione della* « *vita e miglioramento civile dei futuri* ».

Indi il filosofo agricoltore detta la sua legge per il miglioramento, mediante induzione di azoto nei terreni.

« *La terra appartiene di diritto a tutte le generazioni, e non ad* « *una sola: dunque questo diritto che noi abbiamo comune con i fu-* « *turi ci obbliga in buona coscienza ad usarne in modo da non dete-* « *riorare il mezzo dell'esistenza a chi verrà dopo di noi* ».

Non intaccare la produttività della terra, mantenerla in efficenza, risponde al precetto « *di non rubare ai futuri, ai quali essa appartiene* « *di diritto altrettanto quanto a noi* ».

« *La fertilità della terra appartiene a tutte le generazioni: è un* « *capitale di cui non abbiamo che l'uso, senza il diritto dell'abuso;* « *e perciò non possiamo toccarlo, e dobbiamo trasmetterlo migliora-* « *to, non deteriorato.*

« *Verrà tempo in cui questo principio sarà scritto nelle aule di* « *tutte le scuole: ed entrerà nel catechismo all'articolo « non rubare »* « (*Maggio* 1904).

La personalità di Stanislao Solari era conosciuta purtroppo solo da pochi italiani: l'occasione delle recenti onoranze tributate alla sua memoria, per affettuosa premura di un gruppo di devoti e memori discepoli, ha fatto crescere il vivo e legittimo desiderio in chi ama l'agricoltura e la patria di possedere in una prossima ristampa le opere intere dell'illustre benemerito italiano, opere che non si trovano ora in commercio.

Dalle cose esposte possiamo concludere che a Stanislao Solari spetta il merito di aver per primo gettato il seme fecondo dal quale germinò, sia pure tardiva, ma benefica, la legge Mussolini (Legge 15 Gennaio 1929 n. 12) sulla **bonifica integrale.**

GUSTAVO DA CASALE.

Sulla pasteurizzazione del latte

Nell'ultima assemblea del Consorzio fra i produttori di latte della Provincia di Torino, è stato ampiamente discusso il problema della pastorizzazione del latte. Vediamo come questo problema si è presentato negli ultimi anni.

Nel maggio del 1907 Franco Samarani così scriveva nel « Coltivatore »:

— In genere i pastorizzatori sono tutti ben lontani dall'obbedire al concetto fondamentale della pastorizzazione, che vuole tutto latte riscaldato non oltre i 65-67 gradi C. ed esige che sia conservato a simile grado di temperatura per una durata di almeno 5 minuti primi. Gli apparecchi che oggi si incontrano generalmente nell'industria determinano invece piuttosto il riscaldamento di una parte del latte verso i 100° C. ed un rapido rimescolamento di questa con altro latte freddo, così che la massa totale raggiunge la temperatura media voluta di 65 gradi. —

Dal punto di vista della pratica, dunque, poco si è proceduto. Ancor oggi si parla di due sistemi di pastorizzazione: uno a 65° C. ed uno a 100° C. Si riscontrano però ancor oggi quegli inconvenienti che giustamente osservava il Samarani; che cioè la latto-albumina del siero di latte, portata oltre i 70° C. perde la sua solubilità iniziale, coagula, e il latte perde i caratteri naturali del latte crudo e assume le pecche di gusto e di odore che sono proprie del latte cotto.

In una memoria di M. P. Mazè, presentata al congresso di Caseificio di Parigi nel 1907 a proposito della pastorizzazione del latte destinato al consumo, si conclude che il riscaldamento a 70° per 5 minuti, non dà il gusto di cotto; ma non distrugge il bacillo della tubercolosi, quindi rende necessaria la bollitura prima del consumo. — (*Industrie laitière* N. 8 - 1907).

Secondo R. G. Freeman, per il latte destinato all'alimentazione dei fanciulli, una temperatura di 60° C. continuata per 40 minuti, distrugge i germi dei bacteri presenti, compreso quello della tubercolosi. — (*Journal americ. medic. assoc.* N. 11 - 1908).

J. Rosenau sostiene che la pastorizzazione del latte a 60° per 20 minuti primi distrugge tutti gli organismi patogeni e non altera i caratteri alimentari del prodotto. — (*Exp. Stat. record.* N. 12 - 1908).

Nel 1909 l'ufficio di Agricoltura di Washington distribuiva centinaia di migliaia di copie di un foglietto di propaganda in cui dava alcuni consigli per la pastorizzazione domestica del latte. Il latte,

secondo tali norme, si può pastorizzare nelle stesse bottiglie in cui viene portato. Sul fondo di una caldaia si mette uno strato di paglia; su di esso si colloca un secchiello di latta o bandone, il cui fondo sarà bucherellato; dentro questo secchiello si mettono le bottiglie di latte; la caldaia si riempie d'acqua, e su una delle bottiglie, attraverso il tappo, si fa passare un termometro, il cui bulbo peschi nel latte. Si accende il fuoco sotto alla caldaia e si scalda così fino a che il termometro entro la bottiglia di latte segni 65-66 centigradi, e a tale temperatura devono rimanere da 20 a 30 minuti. Dopo si lascia raffreddare sostituendo acqua fredda a quella calda.

Nel num. 48, vol. II - 1923 del *Journal d'Agriculture Pratique*, si danno all'incirca gli stessi consigli per la pastorizzazione di una piccola quantità di latte, e si assicura che un sistema così rudimentale come quello sopra descritto, può essere sufficiente per un volume di latte fino a 500 litri.

Un altro sistema per la sterilizzazione del latte sperimentato nel 1922 dal Prof. Martin Blattie della Università di Liverpool, si basa sull'applicazione della corrente elettrica. Il metodo, oltre ad essere di azione immediata, limita l'innalzamento della temperatura a soli 65° C., di guisa che il latte conserva tutte le sue proprietà essenziali. — (*La Campagna* - Giugno 1922).

Altri sistemi ancora furono studiati per risolvere questa problema dell'alimentazione domestica. Ma purtroppo non si può ancora concludere di essere a buon punto. Anzi, il fatto che tante teorie sono state emesse, ed esperienze così contradditorie sono state rese note, prova che dal punto di vista scientifico siamo ancora molto incerti sulla maggiore o minore efficacia dei varî sistemi.

Per quanto in questi ultimi anni siano state messe in funzione parecchie Centrali per la pastorizzazione del latte, i sistemi usati, che sono differenti gli uni dagli altri, non hanno ancora dato dei risultati concreti ben paragonabili fra di loro per poterne dedurre la loro efficacia.

Una cosa si può però affermare con certezza, che cioè il processo di Pasteur per la sterilizzazione del latte è di grande utilità nei luoghi dove il latte deve sopportare lunghe soste prima di essere posto in vendita, o dove il clima troppo caldo può nuocere alla sua conservazione. Nell'Italia Settentrionale queste necessità sono poco risentite; ciononostante sono già sorte alcune Centrali, ed una anzi entrerà in vigore a Milano. Il primo stabilimento italiano, sorto a Piacenza per iniziativa della ditta Giuseppe Scardi fu inaugurato il 21 febbraio 1926. La pastorizzazione, come trovo sul « Coltivatore » del

10 marzo 1926, è praticata a bassa temperatura con un procedimento e impianto della ditta M. Sordi di Lodi. Mi mancano però notizie sull'esito scientifico ed economico di tale stabilimento.

Non sarà fuor di luogo ricordare qui quanto fanno gli olandesi, che nell'allevamento e nella cura del bestiame sono maestri, per ottenere un latte asettico. Riporto quanto scrive il *Journal d'Agriculture Pratique* - 1926 - Tome I - N. 8:

« Le vaches sont examinées et auscultées par le vétérinaire avant « leur entrée à l'étable et tous les mois, pendant leur séjour. Le lait « de ces vaches est consideré, même cru, comme inoffensif, grâce à « la traite aseptique. Avant la traite, on lave l'arrière-main à l'eau « stérilisée et au savon noir, le jus à l'eau borriquée. Chaque jour la « salle de traite est désinfectée. Le lait est recueilli dans des seaux « spécieux, munis d'un filtre, toujours lavés à l'eau sterilisée avant « d'être mis en usage. Le personel est soumis à un examen médi- « cal. Pour traire il doit revêtir des blouses spéciales, après avoir pris « un bain dans une salle annexe e et lavage des mains à l'eau stéri- « lisée ».

Dopo queste misure precauzionali, e solo dopo, si procede alla pastorizzazione. Non si deve dunque dimenticare che questo processo di pastorizzazione non deve affatto escludere la pulizia e la disinfezione delle stalle; anzi, non si possono ottenere buoni risultati dalla pastorizzazione se il latte non presenta tutti i requisiti di *un buon latte*. E se non si può chiedere ai nostri allevatori, che a volte non possiedono che poche vacche, di avere una organizzazione della produzione pari a quella degli olandesi, si deve però intensificare la sorveglianza nelle stalle, prima di eseguire dei costosi impianti di pastorizzazione.

Quando le nostre stalle produrranno latte puro (e non prodotto con emulsionatori...) e tale latte sarà posto in vendita *come viene dalla stalla*, allora potremo parlare di pastorizzazione. Forse non ce ne sarà più bisogno? Tanto meglio: quello che si vuole, è di dare un latte igienico e sano; non un latte pastorizzato. E poichè per le città, che ancora non hanno incominciato gli impianti, l'esempio di quelle che già l'hanno fatto può servire, ecco che cosa scrive il « Corriere della Sera » del 15 gennaio u. s., intorno alla Centrale di Milano:

« Si è costruita la Centrale del latte; si sono fatti gli impianti che « attendono di essere completati col macchinario per la pastorizzazio- « ne, ma non si è pensato all'utilità di determinare il gestore della « Centrale prima ancora di costruirla: gestore a cui — come sugge- « riva la Commissione — si sarebbero dovuti addossare gli impianti

« del macchinario, il materiale rotabile e gli automezzi, tanto per « l'approvvigionamento della Centrale dai luoghi d'origine, quanto « per la distribuzione del latte dalla Centrale ai lattivendoli ed ai pii « luoghi di assistenza e di cura. Anche questa proposta non venne « accolta, con evidente aggravio per le finanze comunali. Deve pre- « vedersi che, in conseguenza di una serie di imprevidenze, la Cen- « trale, essendo sconsigliabile l'inizio dell'esercizio in periodo estivo, « non potrà funzionàre che nel Settembre ».

Questa è, per sommi capi, la intricata situazione della pastorizzazione del latte; alle autorità e ai produttori spetta ora di trarne le conseguenze e di decidere in merito alla maggiore o minore opportunità della costruzione di nuove Centrali.

SION SEGRE.

A proposito del nemico naturale
della Mosca dell'olivo

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

On. Prof. Tito Poggi,

Vedo oggi sul « Coltivatore » del 30 maggio la lettera indirizzataLe dal Comm. James Aguet, colla quale egli, dimostrandomi una stima assai superiore al merito, tira in campo l'Osservatorio che da quasi dieci anni dirigo, a proposito di allevamento dell'*Opius concolor*, per combattere per mezzo di esso la Mosca delle olive.

Molti giornali politici e agrari riportarono, verso il 10 di maggio, un comunicato del Ministero dell'Economia Naz., con cui era annunziata la istituzione nelle diverse regioni d'Italia di oliveti sperimentali, per potere studiare tutti i problemi relativi alla difesa delle olive contro la Mosca.

Fra questi esperimenti se ne faranno anche coi parassiti e se ne occuperà, a quanto credo, il Prof. Filippo Silvestri, Direttore del Laboratorio di Entomologia agraria dell'Istituto Superiore di Portici, che tanti studi ha fatto sui parassiti degli insetti, e che, alla competenza indiscussa, unisce tutta la necessaria larghezza di mezzi; il problema è dunque in buone mani.

Ma in quanto all'*Apius concolor*, questo non è nè una invenzione nè un segreto della Tunisia; la specie è ben nota da molti anni e si

trova abbondante anche in Tripolitania; sono stati studiati la sua distribuzione geografica e i suoi ospiti; tentativi di introdurlo e acclimatarlo sono stati fatti in Italia, Francia e Spagna; ma finora senza molto successo.

Nè d'altra parte si può considerare esperimento quello della Tunisia, ove l'*Opius concolor* è indigeno; cioè vi si è sempre trovato e sviluppa la sua azione benefica senza che l'uomo intervenga in suo aiuto.

Tanto mi premeva di render noto, per mettere in chiaro come il Governo Nazionale, sempre sollecito per il bene della nostra agricoltura, non abbia trascurato neppure questo lato del complicato problema, e per ricordare come non sia da prendersi per oro colato tutto quello che si racconta all'estero, mentre che anche l'Italia fa e sa fare.

Mi creda coi più distinti saluti

Chiavari, 1 giugno 1929 - VII.

Suo dev.mo
Prof. GUIDO PAOLI.
Direttore del R. Osservatorio di Fitopatologia per la Liguria.

La medica in testa alla rotazione

In una mia pubblicazione (1) ho esaminato il problema tecnico-economico della cultura della medica, herba eximia, non mai tanto apprezzata per il necessario rapporto che deve passare fra questa e le altre culture, per i suoi indiscussi vantaggi, e conosciuta per la razionalità dell'impianto e del suo ciclo di vita.

Nelle nostre comuni rotazioni la troviamo sempre consociata al grano, con il solito lavoro di preparazione, spesso superficiale, e le concimazioni scarse per essa, anche se la somministrazione è sufficente per il grano (2).

Il lavoro profondo estivo, pure praticato all'erbaio, la concimazione organica-minerale sia a questo come prima o contemporanea-

(1) *La cultura della Medica* — Hoepli - Milano.

(2) Nell'Emilia, nel Veneto, nelle Marche, nell'Umbria e ora anche in Toscana, sono fortunatamente frequenti i medicai *fuori rotazione*. Io li ho molto raccomandati. Ed ho raccomandata pure la rotazione *medica-grano-grano* colla medica in testa di rotazione. T. P.

mente alla semina della medica, la quantità elevata del seme (oltre 35-40 Kg. per Ha.) sono i capisaldi essenziali su cui deve imperniarsi la cultura, per avere un prato denso, vigoroso, longevo.

La critica serena che si può fare a questo riguardo alla rotazione quinquennale verte principalmente su questi punti:

1) di fronte al grano che funge da pianta protettrice, la medica rimane bene spesso ostacolata nel suo primo sviluppo per deficenza di luce, di calore per la parte aerea; di spazio e di sostanza organica-minerale per lo sviluppo della radice. I geli ed i freddi intensi colpiscono le tenere piantine (prova ne sia quest'anno) specialmente nei seminati tardivi e per molte semine autunnali;

2) i lavori superficiali (di 25-30 cm.) giova ripeterlo, non bastano perchè la medica approfondisca il suo fittone nelle assise maggiori del terreno anche se alla sarchiata è stato fatto un ottimo lavoro.

Sostituendo invece la medica alla sarchiata (in testa alla rotazione) e trasformando la quinquennale in sessennale si avranno senz'altro: una fertilità elevata dal medicaio, per l'accresciuta vigoria e robustezza delle piante, con formazione di una cotica fitta, di ostacolo alle graminacee invadenti; maggior caloria, fieno di qualità e quantità altamente produttiva. Ciò influirà non solo sul rendimento delle culture seguenti, quanto, in modo spiccato, su l'allevamento intensivo del bestiame e produzione di letame.

Gli erbai autunno-vernini non possono paragonarsi pel prodotto di foraggio, al nostro medicaio.

Se nell'avvicendamento vero e proprio si tende ad eguagliare la superficie fra medicaio e grano, nella sessennale il rapporto è a vantaggio delle specie e razze più esigenti.

La leguminosa entra infine in rotazione dopo un periodo d'intervallo più lungo a vantaggio della sua stanchezza.

Gli inconvenienti manifesti del cambiamento sono: la riduzione da 1/5 a 1/6 (cioè 1/30) dell'area destinata alla sarchiata, la porosità e permeabilità conferita al terreno dallo sfatticcio del medicaio, con diradamento e nascita irregolare del grano susseguente.

Se il primo è economicamente annullato o alleviato con la specializzazione delle sarchiate di maggior tornaconto, il difetto su notato nella fertilità fisico-meccanica del terreno è in buona parte se non del tutto eliminato:

a) con la rottura sollecita del medicaio, con una buona coltratura, erpicatura ed estirpature ripetute;

b) con una rullatura prima o dopo la semina del grano. Gli elevati apporti fosfo-calcico-potassici al medicaio, ed eventualmente

gesso per il grano, oltre che a fornire un'elevata e buona caloria, ristabiliscono il necessario equilibrio.

Abbondando nelle erpicature leggere ed energiche al medicaio si rinetta, si area la cotica a tutto vantaggio del cereale stesso.

In conclusione per le estensioni maggiori la rotazione sessennale nel caso generale s'impone alla quinquennale, anche per ragioni economiche di un maggiore e migliore bilancio statico-dinamico delle aziende.

Dott. PIETRO BARILI.

Apicoltura

Separazione di sciami.

Quando si posseggono molti alveari, assai spesso accade che due o più di essi sciamino nello stesso tempo, oppure che mentre uno sciame non si è ancora posato e raccolto in grappolo, ne esca un altro.

Nell'un caso e nell'altro le api dei diversi alveari si riuniscono nello stesso posto. Quando dunque esce uno sciame mentre un altro ha già formato il grappolo, questo deve essere subito raccolto, e se non si è più in tempo, lo si copre con una tela bagnata, mentre occorre spruzzare con una pompa le api sciamanti affinchè non si accostino all'altro sciame. Se ciò malgrado i due sciami, dato che escano insieme, si riuniscono, bisogna subito separarli. A tal fine si collocano due arnie, l'una a fianco dell'altra, ma non unite, su di un lenzuolo; si asperge d'acqua fresca abbondante il gruppo delle api, si raccoglie poi col piglia-sciami e si versa d'un colpo sul lenzuolo a qualche distanza dalle arnie, allargandolo delicatamente con un ramoscello e si ricercano le regine. Questa ricerca non è facile, ma l'apicoltore esperto vi riuscirà agevolmente; e non appena trovatane una, si copre con un bicchiere e si ricerca l'altra; trovata quest'altra, la si dirige con la metà delle api verso una delle arnie, e il resto delle api si dirige verso l'altra arnia, lasciandovi entrare anche la regina tenuta prigioniera.

Se le regine si ritrovano nello stesso momento, allora si dirige una a destra e una a sinistra verso le arnie, ognuna con una porzione di api: queste piene già di miele, e perciò pesanti e un po' bagnate non tentano neppur di volare. Da ultimo occorre far rimanere le arnie sul posto per qualche tempo, per dar modo alle api di entrarvi tutte. Nel caso che l'operazione non riuscisse o non si volesse tentare si

inarnia l'intero gruppo delle api e si aggiunge il melario se ci si accorge che il nido non può contenerle tutte: una raccolta di miele superiore alla normale compenserà l'apicoltore d'una perdita d'una colonia, perchè al termine della stagione i due sciami si ridurranno ad una sola colonia.

Leggendo questa breve nota, gl'inesperti penseranno che sia cosa di poco momento applicare i principî in essa contenuti. Invece bisogna tener presente che questa della separazione degli sciami è una delle pratiche più delicate e anche più pericolose dell'apicoltura. Perciò chi non vi è bene addestrato si limiti a impedire ad ogni costo la riunione degli sciami, se prima non è davvero sicuro di riuscirvi.

G. Mainelli
Segretario comunale.

Libri nuovi

R. Savelli — *La razza e l'ambiente in rapporto alla prefioritura della canapa* - Piacenza - Federaz. ital. dei Consorzî agrarî - 1929.

Dotte osservazioni e considerazioni sul noto e doloroso fatto della prefioritura della canapa.

Dr. Raffaello Faldi — *Un esperimento di lotta contro il verme delle castagne* - Milano - S. A. Poligrafica degli operai - 1929.

Interessante esperimento. Ne risulta anche qui la dimostrata efficacia dei trattamenti arsenicali. Ma mi domando: dove andremo con tutta questa disseminazione d'arsenico nei campi e nei boschi?... T. P.

Calisto Craveri — *Il Ricino* - Biblioteca Popolare di Applicazioni di Scienza Pratica n. 1° - S. Lattes e C. Editori - Torino - 1928 - L. 3,50.

Tratta della pianta, della sua coltivazione, dei suoi nemici, dei semi, dell'estrazione, caratteri e usi dell'olio, dei panelli e infine della utilizzazione delle foglie e dei fusti.

Prof. Giuseppe Fascetti — *Sulle centrali del latte* - Riassunto della Conferenza tenuta nel Congresso Zootecnico Piemontese - Torino - Giugno 1928 - Soc. Tip. Succ. Wilmant - Lodi.

Il chiaro A. tratta del problema del latte alimentare, problema che è di ordine squisitamente sociale ed agrario, che si riassume nella formula: assicurare al consumatore latte sano, puro, pulito, mediante accorgimenti di organizzazione e di tecnica che non c'è bisogno di scimiottare dall'estero. l. g.

Prof. Francesco Maiocco — *Principi di alimentazione dei giovani animali* - a cura della Società Esercizio Oleifici - Foro Bonaparte, 31 - Milano - Industria Grafica O. Ferrari e C. - 1929 - Alessandria.

Ventiquattro pagine di efficaci, dotte, pratiche istruzioni, che in questi moderni tempi sono destinate alla divulgazione massima e ad apportare benefica influenza nell'allevamento economico del bestiame. A. G.

Briciole

Punture eccezionali.

Molti credono pericolose le punture delle api e fuggono queste come se fossero bestie feroci; ma chi vi è a contatto sa che in fondo le punture si riducono a ben poca cosa, e cioè ad un po' di gonfiore che dura al massimo un paio di giorni. Se non che in tanti anni che sono stato giornalmente vicino ad esse, una sola volta mi è capitato un caso davvero imprevisto ed eccezionale. Mentre un mio aiutante, giovanotto contadino, ma abile e di robusta costituzione fisica, sollevava un'arnia, un'ape lo punse alla mano sinistra. Credevo si trattasse di una delle solite punture, laddove notai con una certa apprensione che non solo la mano, ma tanto il braccio che la spalla del giovanotto si gonfiarono rapidamente e in modo impressionante. Ricorsi ai soliti rimedi, ma il gonfiore intenso e il dolore bruciante durarono quattro lunghi giorni.

Penso ad una specie di idiosincrasia del tutto speciale, e credo perciò che vi siano individui nei quali l'acido formico produce una reazione fuori dell'ordinario. Ciò che però mi meraviglia e non poco, è che il giovanotto non era nuovo a ricevere punture di api, avendone avute altre volte, senza riportare conseguenze simili. G. M.

♣

Acido borico.

Alla Stazione agraria del Maryland si è osservato, che soluzioni di acido borico — una parte in due milioni di parti — davano al pomodoro vegetazione e fioritura normale. In terreno senza boro le piante ammalavano gravemente.

♣

Unghia molle...

Può accadere che gli animali nascano con unghia molle o che l'unghia diventi molle in seguito alla permanenza prolungata al lavoro in terreni troppo umidi o per effetto di alimentazione con cibi troppo acquosi.

Per irrobustire questa unghia che sarebbe suscettibile di sformarsi, il Prof. Vachetta consiglia il liquido astringente composto di: solfato di zinco gr. 10, solfato di rame gr. 10, sottoacetato di piombo gr. 20, aceto di vino gr. 150; gli unguenti da usare debbono essere con poco grasso, molta colofonia ed acido tannico.

...ed unghia dura.

Questa si può scheggiare con facilità ed è priva di elasticità naturale. Bisogna adoperare unguenti da piedi ricchi di grasso ed il Galbusera (1) consiglia il seguente: catrame gr. 30, cera gialla gr. 20, sugna gr. 250.

♣

Il Cavolo cappuccio di Vaugirard

che è varietà molto tardiva, può essere seminato in piena terra alla fine di giugno per effettuarne la raccolta alla fine dell'inverno.

♣

La semina del Cavolo a penna nero tardivo

il quale è assai resistente al gelo, si effettua in questo mese.

♣

Ancora cavoli?

Si, ancora parliamo del *Cavolo verzotto comune da inverno*, del *C. verzotto di Pantoise*, e del *C. verzotto di Norvegia*, che sono molto resistenti al gelo e debbono pure esser seminati in giugno.

Non è male ricordare queste cose agli agricoltori!

♣

Statistica dolorosa.

La Federazione Naz. Cantine Sociali ha fatto in questi giorni una inchiesta a proposito dei danni arrecati dal gelo alle viti nelle Provincie di Modena, Mantova e Reggio Emilia.

Ecco il triste bilancio dell'entità dei danni.

Provincia di Modena - Zone di: Castelvetro 50 %; Formigine 20 per cento; Modena 50 %; Campogalliano 60 %; Soliera, Limidi e Sozzigalli 80 %; Carpi 70 %; Rovereto 80 %; Nonantola 70 per cento; Bomporto-Sorbara 60 %; Cavezzo e Motta 80 %; S. Possidonio 90 %; Mirandola 90 %; Castelfranco 80 %.

Provincia di Mantova - Zone di: Gonzaga 100 %; Revere 70 %; Quistello 60 %.

Provincia di Reggio Emilia - Zone di: S. Martino in Rio 60 %; Guastalla 80 %; Gualtieri 100 %.

In alcune di queste zone le ripercussioni potranno aversi per due o tre anni.

---

(1) Cfr. S. Galbusera — *L'Agricoltore veterinario.* — III[a] Edizione ampliata. - Editori F.lli Ottavi - Casale Monf.

Concimi di fanghiglia...

In Inghilterra si sono preparati i migliori di questi concimi. Uno di essi è il *Natine-guano*, ottenuto per trattamento dei residui con un composto ferro-alluminico con sangue, carbone di legna e argilla: queste due ultime sostanze sono impiegate come precipitanti. La mescolanza è poi compressa, seccata in parte, indi passata al setaccio.

Il *Globe* è un altro concime di questo tipo, e si prepara a Glascow. Le fanghiglie vengono precipitate con calce e solfato ferrico, compresse, seccate alla temperatura di 65-70° e frantumate.

♣

...e loro composizione.

« L'Industria Chimica » riporta la composizione dei due concimi di fanghiglia: *Natine guano* e *Globe*.

	Natine guano	Globe
K_2O solubile in acqua	0,06	—
K_2O solubile in HCl diluito	0,16	0,10
Acido fosforico	1,74	1,11
Azoto totale	3,30	2,42
Azoto solubilizz. per eboll. di 2 ore con KOH 0,5 %	0,41	0,06

♣

Da un quintale di legna

(di ginepro, mirto, erica, faggio, leccio, elce) si potrebbe ottenere: carbone 22-26 % — ed anche fino al 28 % —. Alcole metilico a 99° Kg. 1-1,4. Acetone Kg. 1-1,5 o acetato di calcio Kg. 6,5 e quindi acido acetico 2-2,5 %. Catrame Kg. 6-7.

♣

Al telefono.

— *Debbo fare le silicazioni ai recipienti in cemento qualche tempo prima della vendemmia?*

— Almeno un paio di mesi prima dell'uso.

— *E dite un po'; a proposito di trattamenti antiperonosporici, v'è chi vorrebbe limitarsi soltanto a quelli polverulenti. Che ne pensate?*

— Pensiamo ancora che è bene non abbandonare le pompe irroratrici. Bisogna alternare quelli liquidi, ai trattamenti polverulenti.

— *Dovrò preferire zolfo ramato o polveri zolforamiche speciali?*

— La polvere zolforamica « *Vittoria* » brevetto Ottavi è consigliabile ed efficacissima.

Rivista della stampa italiana ed estera

A proposito della pula di riso il Dr. L. Borasio ha pubblicato nel *Giornale di Risicoltura* una nota sull'argomento. L'A. scrive:

« La pula di riso rappresenta il più importante sottoprodotto della lavorazione di tale cereale ed è costituita essenzialmente dagli strati estremi del granello di riso i quali, essendo ricchissimi in sostanze nutritive, ne fanno un prodotto di valore alimentare assai elevato.

Il riso, dopo la trebbiatura, rimane ancora racchiuso dalle glumelle e viene in commercio sotto il nome di *risone* il quale però non è commestibile, se prima non viene sottoposto ad una speciale lavorazione che si eseguisce in appositi stabilimenti denominati *riserie o raffinerie di riso.*

Come sappiamo, per i bisogni commerciali è indispensabile che il riso sia liberato, oltre che dalle glumelle, anche dagli strati più esterni del grano perchè facilmente fermentabili. Indubbiamente con la lavorazione il riso acquista le qualità per la sua conservazione e può sopportare lunghi viaggi e giacenze anche in paesi tropicali; ma è bensì vero che i risi lavorati sono i più depaupurati dal punto di vista alimentare.

Nella lavorazione il risone viene dapprima sottoposto ad una accurata abburattazione per liberarlo dalla polvere e dalle impurità; per i risi aristati, oltre la pulitura, occorre la spuntatura che si effettua a mezzo di appositi tamburi rompireste.

Il risone, così pulito, passa allo sbramino o macchina scortecciatrice che ne stacca le glumelle, poscia al separatore dei grani (chiamato per antonomasia *paddy*) che serve a separare il risone sbramato da quello ancora rivestito. Il riso sbramato viene poscia sottoposto alla sbiancatura od imbiancatura cioè alla asportazione degli strati esterni; questa operazione si effettua o per mezzo di eliche giranti entro vasi di granito a smeriglio, oppure, più modernamente, per mezzo di sfregamento fra tamburi tronco-conici di smeriglio, giranti entro pareti fisse di tela metallica e freni di gomma (macchine di Amburgo).

Usualmente i passaggi alle macchine di Amburgo sono tre o quattro: con il primo e secondo passaggio il riso viene privato dalla pula; con il terzo ed il quarto viene liberato dal farinaccio. Dopo tali passaggi il riso viene sottoposto all'azione di altre macchine per le ultime operazioni di finitura e per la produzione dei risi lavorati speciali.

Il sottoprodotto del riso formato dalle glumelle è denominato *lolla* o *pulone* di riso ed ha un valore nutritivo quasi nullo essendo costituito in preponderanza da cellulosa e da silice.

La pula ottenuta dalla prima e dalla seconda macchina di Amburgo è denominata pula vergine: essa si presenta sotto forma di una polvere grossolana, untuosa al tatto, di colore giallognolo alquanto bruno e di sapore gradevole.

Il farinaccio invece si ottiene dalla terza e quarta macchina di Amburgo ed è una polvere impalpabile, bianca, leggermente giallognola, di sapore dolce manifesto.

Essendo costituiti entrambi dagli strati esterni del granello di riso, sono ricchissimi in sostanze nutritive; hanno però l'inconveniente della poca conservabilità (specialmente la pula), alterandosi e decomponendosi facilmente con scissione dei grassi in acidi grassi e glicerina.

La pula vergine, a causa della sua facile alterabilità non trovasi in commercio; essa viene mescolata specialmente con lolla macinata, ottenendo prodotti che sono messi in vendita sotto nomi diversi (pula al 24, pula al 20, ecc.) a seconda del titolo a cui corrispondono. Si comprende però che tali pule, sono di molto inferiori alla pula vergine dal punto di vista bromatologico.

Come è noto il titolo della pula è dato dalla somma delle percentuali in grassi e proteine.

A rendere più chiare le nostre cognizioni al riguardo, abbiamo creduto opportuno estendere le nostre ricerche alle pule ed ai farinacci, analizzando sia le pule vergini quanto le pule commerciali onde avere termini di confronto e giudicare esattamente del loro valore.

Ecco i risultati ottenuti:

	Umidità	Ceneri	Cellulosa greggia	Proteine greggie	Sostanze grasse	Sostanze estrattive inazotate	Titolo
	%	%	%	%	%	%	
Pula vergine	11,50	9,40	10,60	13,70	14,50	40,30	28,20
Farinaccio	11,80	4,90	2,80	11,70	9,80	59 —	21,50
Pula al 24	12,40	12,10	13,65	12,30	12,50	37,05	24,80
Pula al 18	11,70	14,10	15,80	10 —	8,75	39,65	18,75

Solubilità delle ceneri in acido cloridrico.

	Ceneri totali	Ceneri insolubili in acido cloridrico	Ceneri solubili
Pula vergine	9,40	1,30	8,10
Farinaccio	4,90	0,35	4,55
Pula al 24	12,10	5,80	6,30
Pula al 18	14,10	9,20	4,90

Dai risultati surriferiti appare evidente come la pula di riso ed il farinaccio siano dotati di un'alta potenzialità nutritiva che li rendono elementi di primo ordine. Il rapporto tra cenere solubile e quella insolubile in acido cloridrico, ci dice avantutto che gli elementi minerali più importanti dal punto di vista bromatologico si trovano in notevolissima quantità. Invero essa, oltre ad essere ricca in proteine ed in sostanze grasse, ha un contenuto assai rilevante di composti fosforati specialmente organo-fosforati (fitina, lecitine, ecc.), di vitamine, di agenti catalizzatori; sostanze che sono ritenute indispensabili alla vita animale.

La pula di riso può contenere anche 5,36 % di anidride fosforica totale, di cui il 4,70 % sotto forma fitinica ed il 0,038 % sotto forma lecitinica. Considerando che l'organismo animale assorbe il fosforo necessario per la nutrizione delle sue cellule, in massima parte sotto forma di fosforo organico, possiamo dedurre quanto sia essa importante dal punto di vista alimentare. Per la ricerca delle vitamine abbiamo adottato il metodo di G. Issoglio che serve a determinare i principî alimentari accessori (Unità Accessorie Vitaminiche); nella pula e nel farinaccio si è trovato circa il 2 % di tali principî; nel riso sbramato, invece, tale contenuto oscilla sul 0,30-0,40 %, mentre nel riso lavorato si riscontrano solamente traccie.

Come vediamo, colla lavorazione la più parte dei principî nutritivi passa nella pula e nel farinaccio.

* * *

Essendo ricchissima in sostanze grasse, la pula viene, in alcuni paesi, utilmente usata nell'estrazione dei grassi per l'industria dei saponi. I grassi sono estratti a mezzo di solventi speciali, ottenendo una resa superiore al 10 %. Si impiega pure, in alcune industrie farmaceutiche, per la preparazione dei composti organo-fosforati e specialmente della fitina, la quale è considerata uno dei migliori ricostituenti a base di fosforo organico.

In Italia però è usata esclusivamente come mangime per il bestiame e può ritenersi nutrimento completo e perfetto contenendo le sostanze grasse, proteiche e zuccherine, nel rapporto meglio rispondente ai bisogni fisiologici degli animali. Per le sue proprietà bromatologiche e per la sua ottima sapidità che la rende ben accetta agli animali, la pula di riso deve essere tenuta nel massimo conto dagli allevatori essendo indicatissima sia per l'allevamento dei giovani animali sia per l'alimentazione dei buoi da lavoro e delle vacche da latte ».

Concorsi - Esposizioni e Congressi.

— **Al posto di Reggente di Sezione ordinaria della Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Padova** è aperto il concorso. Le domande debbono pervenire alla Presidenza della Cattedra non oltre il 30 giugno 1929.

— **Concorso fra pollai rurali.** — Nella provincia di Torino, la Federazione Sindacati Fascisti Agricoltori, Sezione Avicoltori, apre un concorso fra i pollai rurali che dimostrino di seguire le norme della buona scelta dei riproduttori, del razionale allevamento e dell'igiene in rapporto coi ricoveri, con l'alimentazione e con la lotta contro le malattie per l'anno 1929-30. Le iscrizioni sono aperte fino al 31 marzo 1930. Vi possono partecipare gli agricoltori della provincia in parola.

— **Concorso a premi pel miglioramento degli oleifici nell'Umbria.** — Il Comm. Prof. G. Cesari ed il Dott. G. Frezzotti rispettivamente Presidente e Direttore dell'Istituto Sperimentale di Olivicoltura ed Oleificio di Spoleto comunicano: « Si rammenta agli olivicultori che il 30 settembre p. v. scade il concorso bandito da questo Istituto pel miglioramento degli oleifici nelle provincie di Perugia e di Terni. Come a suo tempo fu reso noto, per il concorso stesso sono disponibili dodici premi in denaro per l'ammontare complessivo di L. 57.778 oltre a medaglie e diplomi, il tutto concesso dal Ministero dell'Economia Nazionale ». Per avere il programma del concorso o per qualsiasi chiarimento in merito gli interessati debbono rivolgersi all'Istituto stesso.

— **Fiera-Esposizione agricola a Prades.** — Sotto gli auspici della Città, del Consiglio generale dei Pirenei Orientali, dell'Ufficio Agricolo Dipartimentale e di altri Enti, si terrà a Prades (Pirenei Orientali) una Fiera-Esposizione di macchine e d'attrezzi agricoli, di prodotti utili all'agricoltura (concimi, anticrittogamici etc.), industriali e dell'artigianato della regione, greggi e lavorati; nonchè dei concorsi provinciali agricoli di prodotti vegetali ed animali.

— **Prenotazione di posti alla XIX^a^ Fiera Campionaria Internazionale di Praga.** — Le ditte o fabbriche italiane che desiderano partecipare quali espositori alla prossima XIX^a^ Fiera Campionaria Internazionale di Praga — 1-8 settembre 1929 — potranno richiedere le schede apposite di prenotazione alla Direzione della Fiera Campionaria Internazionale di Praga o alla Camera di Commercio Italo-Cecoslovacca di Trieste - Via Mazzini, 35. Il termine utile per la prenotazione dei posti scade il 30 luglio 1929.

— **Il Congresso internazionale dell'Apis-Club** si terrà a Berlino nei giorni 9, 11 e 12 agosto 1929. A Graz nei primi giorni d'agosto avrà pure luogo una riunione di apicultori in lingua tedesca. Il 15 agosto a Posen, si svolgerà un Congresso d'apicoltura di tutti gli slavi. Vi parteciperanno anche i russi che in questi ultimi anni si sono attivamente occupati di apicoltura.

— **VIII. Congresso Agricolo a Remedello (Brescia)** — Domenica 16 Giugno 1929 (VII). — Saranno svolti i seguenti temi: 1) *Il 1° Centenario della nascita dell'Illustre Agronomo Stanislao Solari e come il di lui sistema dev'essere applicato da tutti gli agricoltori;* Relatore Prof. Dott. Comm. Pio Benassi, Direttore della « Rivista di Agricoltura » - Roma. - 2) *Il nuovo capitolato d'affitto dei beni rustici;* Relatore Avv. Prof. Luigi Re, insegnante di legislazione rurale alla Scuola Agr. Media «G. Pastori» di Brescia ed alla Scuola Agr. « B. Bonsignori ». - 3) *L'avvenire dell'Agricoltura nello Stato Fascista Corporativo;* Relatore On. Prof. Dott. Comm. Antonio Marozzi, Senatore del Regno, Ispettore Centrale della Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori. - 4) *L'impiego dei mangimi concentrati nell'alimentazione del bestiame;* Relatore Onor. Prof. Dott. Dante Gibertini, Direttore Cattedra Ambulante di Agricoltura della

Provincia di Brescia. - 5) *Maiscoltura intensica;* Relatore Prof. Dott. Tito Vezio Zapparoli, Direttore Stazione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo. — Nella visita al Podere della Scuola Agraria « P. Bonsignori » i Signori Congressisti potranno osservare: *a*) varî campi dimostrativi coltivati a frumento delle migliori razze elette; *b*) colture in grande di Mentana, Ardito, Villa Glori (gara Cremona-Brescia), con sarchiatura e rincalzatura, trattate parte con nitrature invernali e parte con concimazione nitrica primaverile, oltre a quella di semina; *c*) irrigazione a pioggia, eseguita con nuovissimi apparecchi da due principali Ditte Italiane; *d*) aratura e ripuntatura mediante motore meccanico, a ruote con pattini rientranti, ecc.; *e*) una ricca interessante Esposizione di Motori, Macchine Agricole, Sementi, Concimi, Anticrittogamici, ecc.

— **La Delegazione ufficiale italiana al Congresso di Agricoltura di Bucarest.** — La Delegazione ufficiale che rappresenterà il Governo Italiano al XIV Congresso Internazionale di Agricoltura che si terrà a Bucarest dal 7 al 16 giugno è risultata composta come segue: S. E. l'On. Lessona, Sottosegretario di Stato per l'Economia Nazionale, Capo della Delegazione; e membri i signori: On. Deputato Julo Fornaciari, vice presidente della Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori; On. Deputato Franco Angelini, Segretario nazionale della Federazione nazionale dei Tecnici agricoli fascisti; Prof. Ottavio Munerati, Direttore della R. Stazione sperimentale di Bieticultura di Rovigo; Prof. Enrico Fileni, Segretario generale del Comitato ufficiale Italiano di propaganda del Congresso.

— **Convegni alla Fiera di Padova.** — Il giorno 10 giugno 1929 si svolgerà a Padova il *Convegno idraulico forestale*. Saranno trattati i seguenti temi: « La sistemazione idraulica del Bacino Veneto »; « Il demanio forestale di Stato in rapporto alla sistemazione idraulica del Veneto », Relatore l'Ing. Dott. Amerigo Hoffmann. - « Sul problema della Bonifica Integrale », Relatore Sen. Marozzi. — L'11 dello stesso mese avrà luogo il *Convegno Viti-Vinicolo;* parleranno: l'On. Marescalchi su « Questioni vinicole di attualità »; il Prof. Dalmasso su « Ricostituzione antifillosserica »; il Prof. Longo su « Uve da tavola ». — Il 12 si terrà il *Convegno radio agricolo.* - Temi: « Radio in agricoltura ». Relatore On. Marescalchi; « La meteorologia agraria con il sussidio della radio », Relatore Crestani; « La tecnica della radiofonia rurale », Relatore Comandante Mario Cambi. — Il 16 giugno s'inaugurerà il *Convegno Internazionale dell'Erboristeria*, il 22 avrà luogo il *Convegno nazionale del Trattore e del Motore Agricolo;* il *Convegno ingegneri agrari delle Venezie* e il *Convegno per l'alimentazione zootecnica*, al quale riferiranno: la Prof. Anita Vecchi su « L'alimentazione del pollame », il Prof. Gibertini su « L'alimentazione del bestiame », il Prof. Maiocco su « Le razioni bilanciate nel problema zootécnico italiano ».

Piccole notizie.

COLTIVAZIONI ERBACEE.

— **La campagna bietolifera.** — La superficie seminata a bietole, secondo gli accertamenti, risulta di circa ettari 122.000. Calcolando una perdita del 5-6 per cento, che normalmente si riscontra tra superficie seminata e superficie definitiva, secondo « Echi e Commenti » si può contare quasi sicuramente su un totale di 115.000 ettari, coi quali, solo che l'annata sia normale, si potranno produrre i tre milioni e mezzo di quintali di zucchero che occorrono per coprire interamente il fabbisogno del nostro paese.

COLTIVAZIONI SPECIALI.

— **Coltivazione di rose.** — Il Dr. A. Aicardi, in « La Costa Azzurra agricola floreale » ricorda che le rose ibride di The, Pernetiane ed i prodotti dei loro incroci sono piante a vegetazione continua, che hanno un periodo di riposo

propriamente detto solo quando sono poste in condizioni favorevoli di clima (temperatura minima 6-8 gradi la notte; 14-16 il giorno), luogo e trattamento e possono produrre fiori durante tutti i mesi e giorni dell'anno alla stessa guisa dei garofani Rifiorenti. Le Rose ibride bifere o rifiorenti invece hanno due periodi di vegetazione o di fioritura ben distinti e staccati, onde il nome di *bifere* (*bis*-due volte; *fere*-produco). Per questa differenza di indole e di portamento è evidente e naturale che i procedimenti colturali che alle une si addicano non siano ugualmente adatti e confacenti alle altre.

BONIFICHE - IRRIGAZIONE.

— **Insediamento del Comitato tecnico per l'irrigazione.** — Il 3 giugno u. s., S. E. Martelli Ministro dell'Economia Nazionale, presenti S. E. Josa ed il Direttore generale dell'Agricoltura ha insediato il Comitato tecnico per le irrigazioni che sostituisce la soppressa Commissione reale per le irrigazioni. S. E. Martelli ha illustrato i compiti del Comitato ed ha accennato alle principali questioni tecnico-economiche giuridiche, sottoposte e da sottoporre agli studi del Comitato. Il Comitato stesso ha quindi intrapreso i propri lavori con l'esame di alcuni importanti progetti d'irrigazione. Compongono il Comitato tecnico per l'irrigazione: il Prof. Silvestri, il Prof. Tassinari, l'Ing. Tournon, il Prof. Ganassini, il Comm. Vitale, il Prof. Ratto e il Dott. Longobardi.

ZOOTECNIA E PICCOLI ALLEVAMENTI.

— **Come si applicano le fascie ai cavalli.** — Secondo il « Giornale d'Ippologia », i primi giri della fascia debbono essere dati al livello del terzo superiore dello stinco, discendere, avvolgendo sempre lo stinco fino al pasturale (ciascun giro di fascia deve coprire la metà della fascia), poi rimontare allo stesso modo ma dando uno sviluppo più largo alla spirale. Il nodo colle fettuccie (spesso rinnovate) deve essere fatto in alto alla faccia esterna dello stinco ed i capi debbono essere nascosti sotto il primo giro della spirale.

— **Per l'incremento della bachicoltura in Lombardia.** — Al concorso per l'allevamento dei bachi in compartecipazione, di almeno trenta oncie di seme, bandito dalla Cassa di Risparmio di Milano — tra le altre importanti iniziative prese in favore della bachicoltura lombarda (vedi *Coltivatore*, n. 11, 12 e 14) —, hanno già aderito novantun grossi allevatori delle Provincie Lombarde per un complesso di oltre 6.000 oncie di seme bachi. La Commissione ha fissato le norme pratiche per i rilievi da eseguirsi presso i concorrenti e per le varie operazioni di controllo. Particolari giurie, assistite provincia per provincia da un Rappresentante della locale Cattedra Ambulante di Agricoltura visiteranno ripetutamente i partecipanti al Concorso. L'andamento della campagna bacologica si presenta alquanto lusinghiero sia per il numero delle oncie in allevamento e sia per l'ottimo stato di vegetazione dei gelsi.

AVVERSITÀ E MALATTIE.

— **Distruzione delle erbe infeste col Necat.** — Alla Stazione Sperimentale di Floricoltura « Orazio Raimondo » di San Remo, sono state eseguite prove di distruzione di erbe infeste col Necat, adoperato nelle dosi da 20 a 40 grammi per litro d'acqua. Si sono distrutte tutte le erbe infeste, meno che il Gigaro. Questa pianta si è dimostrata resistente forse a causa dei suoi rizomi profondi. Si rende quindi necessario irrorare bene con il Necat anche la terra circostante. Le piante trattate con questo erbicida intristiscono a poco a poco e impiegano una settimana e più per morire completamente, quindi non bisogna allarmarsi se nei primi due o tre giorni si vedono le piante irrorate ancora vegete.

INDUSTRIE RURALI.

— **Un'inchiesta sull'impiego delle sanse di olive** dopo l'estrazione dell'olio di pressione, è condotta dalla Confederazione Nazionale Fascista Agricoltori nelle

diverse provincie olivicole a mezzo delle rispettive Federazioni, le quali dovranno rispondere ai seguenti quesiti: 1) se le sanse vengono tutte trattate per l'estrazione dell'olio o se in parte (ed in che proporzione rispetto al totale della provincia) sono usate allo stato « vergine » come combustibile o come concime, o se addirittura restano inutilizzate; 2) se, praticandosi l'estrazione in grandi stabilimenti col solfuro, ve n'è qualcuno in forma sociale tra olivicultori; quali sono le relazioni e le forme di contratti vigenti tra stabilimenti e produttori; 3) notizie sulla diffusione nella provincia dei piccoli impianti di estrazione e sul loro rendimento pratico.

ISTRUZIONE AGRARIA - SCUOLE - CATTEDRE.

— **Lezioni di floricoltura, giardinaggio, orticoltura e frutticoltura.** — Lo speciale corso Domenicale di floricoltura e giardinaggio per gli allievi giardinieri, bandito e tenuto a cura della *Società Orticola Varesina*, avrà principio col giorno 16 giugno corr. alle ore 14. Sarà tenuto, per gentile concessione, nel Salone terreno della *Federazione Fascista degli Agricoltori*, Viale Magenta n. 9. Chi desidera frequentare tale corso, deve subito presentare domanda alla Direzione della *Società Orticola*, Viale Magenta, 9 non più tardi del 10 giugno corrente. La parte Orticola sarà svolta dal Prof. Cav. Uff. Giulio Girardi, quella di Concimazione e Chimica Agraria dal Dott. Prof. Cav. Uff. Agostino Volanti, mentre la Frutticoltura sarà trattata dal Dott. Carlo Clivio specializzato in materia.

ECONOMIA - STATISTICA - EMIGRAZIONE.

— **Cecoslovacchia - Richieste di rappresentanza e nominativi di importatori italiani.** — *Canapa*: La ditta Alfred Freud - Praha I., Narodni tr. 37 - Platyz cerca la rappresentanza di una seria ed importante ditta italiana, esportatrice di canapa. *Macchnie agricole*: La ditta Svatopluk Klimek — strojni kovarske a kolarske zavody - Skalka u Kyjova na Moravè — esporterebbe in Italia macchine agricole in genere e cerca a tale scopo relazioni di affari con ditte italiane importatrici di tali macchine.

— **Dazio doganale sull'importazione del granoturco.** — Il Ministero delle Finanze cecoslovacco ha disposto col decreto del 14 marzo 1929 che il dazio di importazione sul granoturco destinato all'alimentazione del bestiame ridotto da 6 corone cecoslovacche a 0,50 corone cecoslovacche per 100 Kg., verrà applicato a tutto il 30 settembre 1929.

— **L'intervento dell'Istituto Federale di Credito Agrario in difesa del prezzo del grano.** — Nei locali dell'Istituto Federale di Credito Agrario per il Piemonte, convocati dal Presidente dell'Istituto Sen. Conte Delfino Orsi e con l'assistenza del Direttore Generale Dott. Claudio Marani, sono convenuti i rappresentanti delle Cattedre Ambulanti di Agricoltura, delle Federazioni dei Sindacati Agricoltori e dei Consorzi Agrari della Regione Piemontese per prendere accordi diretti a predisporre un adeguato servizio di prestiti di anticipo su prodotti, al fine di difendere i prezzi del grano dai giochi della speculazione, di cui si hanno di già chiari indizi. Preso atto che l'Istituto può far fronte a qualunque richiesta di capitali da destinare a tale impiego, dopo ampia discussione, a cui hanno partecipato tutti gli intervenuti ed in cui sono state illustrate le particolari necessità di ogni singola provincia, sono state fissate le norme per la propaganda presso gli agricoltori e per la più pratica e sollecita esecuzione dei prestiti.

ESPORTAZIONE - IMPORTAZIONE - COMMERCIO.

— **Riduzione del deposito di registrazione dei contratti di frumento e granoturco.** — Con decreto pubblicato dalla « Gazzetta Ufficiale » il deposito originale per la registrazione dei contratti di frumento e granoturco presso la Cassa di garanzia e compensazione, previsto dall'art. 50 del regolamento generale della

Borsa Merci di Milano, viene ridotto da 6 mila a 5 mila lire per ogni lotto di 1000 quintali. Sono state apportate alcune modificazioni all'art. 8 del regolamento della Cassa in parola.

— **Produzione degli agrumi nel 1928.** — Il raccolto complessivo italiano degli agrumi nel 1928, risulta dalle statistiche pubblicate nel « Bollettino mensile di Statistica », dell'Istituto Centrale di Statistica, di q.li 6.597.000 contro 6.621.200 nel 1927; con le seguenti produzioni: aranci q.li 2.062.440, limoni q.li 4.052.180, mandarini q.li 178.270, diversi q.li 304.110. La Sicilia ha raggiunto la produzione maggiore con 5.113.900 q.li di agrumi, segue la Calabria con 927.300 q.li, la Campania con 338.090, la Sardegna con 120.000 q.li, le Puglie con 58.100 q.li. Seguono altri Compartimenti con produzioni minori. La coltivazione degli agrumi occupava in Italia nel 1928 tra agrumi a coltura promiscua e agrumi a coltura specializzata, ettari 58.747.

LEGGI - DECRETI - ORDINANZE.

— **Modificazioni alle norme tecniche concernenti i prodotti agrumari.** — Decreto Ministeriale 4 maggio 1929. G. U. n. 114 del 16 maggio 1929.

— **Istituzione di una nuova varietà di prodotto secondario del tabacco.** — Decreto Ministeriale 25 aprile 1929. G. U. n. 114 del 16 maggio 1929

DIVERSE.

— **Onoranze al Prof. Francolini.** — Il 30 maggio p. p. una comitiva di agricoltori e turisti di Spoleto si sono recati ad Ascoli Piceno per consegnare al Prof. Francolini, ora direttore di quella Cattedra Ambulante d'Agricoltura, una grande medaglia d'oro ed una artistica pergamena miniata, che gli agricoltori spoletini, vollero offrire all'esimio Professore come attestato di viva riconoscenza per l'opera intelligente ed attiva da lui prestata per oltre 20 anni quale Direttore della Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Spoleto. Ci rallegriamo coll'egregio e valente Prof. Francolini.

— **I tecnici agricoli lombardi,** in armonia alla deliberazione presa nel II° Congresso regionale del 19 Maggio, riuniti a convegno in Milano presso la sede dell'Istituto Fascista di Tecnica e Propaganda agraria, hanno lungamente discusso circa la costituzione, da parte del Sindacato Ingegneri, dei gruppi cosidetti « agrari ». Rilevata l'inesistenza presso i Politecnici e gli Istituti Superiori di Ingegneria di una particolare specializzazione di « ingegneri agrari » i tecnici agricoli ritengono assolutamente abusiva tale qualifica e reclamano dalle superiori gerarchie corporative il divieto alla costituzione di tali gruppi che generano malintesi nel campo della pratica professionale e fanno sorgere equivoci anche in coloro che intendono valersi dell'opera di un tecnico agrario.

DOMANDE E OFFERTE.

L'Agricoltore al mercato

Rivista dei mercati agricoli

CEREALI. FRUMENTO. — Nella decade sotto esame il mercato internazionale del frumento presenta un'andamento incerto con rialzi susseguenti a depressioni, con sostenutezza susseguente a debolezza. Mentre scriviamo, le nostre Borse registrano un discreto numero di contrattazioni con prezzi abbastanza sostenuti. Milano quota: il Manitoba N. 2 giugno e luglio a d. 4,96, agosto a d. 4,98, settembre a d. 5,05, viaggiante a d. 4,96-5 per q.le cif. Genova, pronto a L. 151 per q.le vagone Genova; il Manitoba N. 3 giugno-luglio a d. 4,88, agosto d. 4,90, viaggiante a d. 4,80, pronto L. 147-148; il Barusso 79-80 giugno a scellini 170, per tonnellata cif. Genova, viaggiante sh. 167-169, pronto lire 132,50 per q.le vagone Genova.

Per il frumento nazionale si registra qualche ribasso sulle quotazioni della decade precedente come conseguenza dei ribassi avutesi sul mercato internazionale e probabilmente anche in relazione alla imminenza del raccolto dei frumenti precoci che in complesso sono promettenti. Le quotazioni correnti variano fra le 125 e le 130 lire per q.le.

GRANOTURCO. — Il mercato di questo prodotto segue l'andamento di quello del frumento; oscillazioni dunque di giorno in giorno in rapporto al minore o maggiore numero di scambi. Per il Plata giallo imbarco giugno-luglio quotansi sh. 157/6, agosto sh. 159, settembre sh. 161, viaggiante sh. 157-159 per tonnellata cif. Genova, pronto L. 84-85 per q.le vagone Genova; il Plata rosso giugno-luglio a sh. 161, agosto sh. 162, settembre sh. 164, viaggiante sh. 159-161 per tonnellata cif. Genova, pronto L. 87-89. Il prodotto nazionale da L. 90 fino a L. 110 secondo le regioni e le qualità.

AVENA. — Anche l'avena ha perduto qualche punto nelle quotazioni, avendo mercato poco animato. La Plata 46-47 pronta si quota a L. 86 il q.le Genova; il prodotto nazionale da L. 90 a 110 per q.le.

RISONI E RISI. — I risoni continuano ad essere scarsamente trattati, anzi quasi trascurati; sul mercato del riso invece le contrattazioni seguono numerose, pur con prezzi ribassati da quelli della precedente decade. Vercelli quota per il risone Allorio e Maratelli L. 111-116, per l'originario L. 93-98; per il riso sgusciato originario L. 123-127, per il raffinato L. 139-142; il riso originario brillato si quota a L. 152, a L. 197 il Maratelli, a L. 150 il Camolino, da L. 100 a 105 il Mezzagrana.

FORAGGI. — Il mercato è abbastanza animato specialmente per la richiesta continua di fieno vecchio che conseguentemente conserva quotazioni ancora sostenute: L. 50 a 65 per il viaggiante di buona qualità sulle piazze dell'Alta Italia. Per il maggengo nuovo è previsto un raccolto normale per quantità e qualità, ma il mercato non è ancora definitivamente orientato. Si ritiene però che esso abbia ad essere sostenuto, sia pure su quotazioni più basse di quelle raggiunte dal prodotto 1928.

La *paglia* presenta mercato debole con quotazioni ribassanti, date le notevoli rimanenze e la richiesta limitata. Prezzi da L. 15 se sciolta, a L. 20-22 se pressata.

CANAPA. — Sulle condizioni del nuovo raccolto si hanno notizie più ottimistiche in confronto a quelle che abbiamo potuto dare nella rassegna precedente. Il mercato invece presenta scarsità di affari e riduzione di prezzo. Il Consiglio Provinciale dell'Economia di Bologna pubblica le seguenti quotazioni: qualità buona L. 470-480, media L. 445-465, andante L. 425-440, per merce sciolta sul luogo di produzione; Ferrara quota la canapa buona di Bondeno e di Cento L. 455-465, la fina del Ferrarese L. 445-455, la buona idem L. 435-445, la comune L. 415-425, la inferiore L. 385-395.

LANA. — Il mercato internazionale reca una nuova diminuzione di prezzo specialmente per le lane incrociate fini, mentre le incrociate ordinarie, più ricercate, hanno prezzi più sostenuti. Ma in complesso predomina incertezza. Anche il mercato italiano presenta questa caratteristica in rapporto alla nuova tosa. Le quotazioni nominali restano invariate sulla base indicata nell'ultima nostra rassegna.

BESTIAME. Bovini. — Specialmente per i capi giovani da macello il mercato presenta animazione con prezzi sostenuti. Meno trattati invece i capi grossi che hanno quotazioni più facili. Il bestiame da lavoro ha mercato normale; e così quello da allevamento.

Suini. — Per i grassi il mercato è fermo con prezzi da L. 6,50 a 7 il Kg. a peso vivo; per i lattonzoli il mercato è pesante con prezzi tendenti al ribasso sulle basi di L. 9 a 9,50 il Kg.; per i magroni da L. 7,25 a 7,75 il Kg.

OLIO D'OLIVA. — Mercato sempre molto calmo, povero di richieste e di contrattazioni. I prezzi, più che altro nominali, sono: a Grosseto da L. 550 a 700, a Pescia da L. 700 a 900, a Rieti da L. 625 a 725, a Taranto da L. 525 a 640, a Bitonto da L. 650 a 700, a Melfi da L. 650 a 750, a Messina da L. 600 a 700.

VINI. — La tendenza del mercato in generale è la calma. I negozianti ricercano quasi esclusivamente le qualità di maggior pregio, ma di fronte alle sostenute richieste dei detentori limitano gli acquisti all'indispensabile. Risultano ancora invendute importanti partite di vini scadenti che non trovano compratori, mentre la stagione calda minaccia.

Le condizioni della vite sono in generale ottime, fatta esclusione per le plaghe danneggiate dai geli, e particolarmente nelle provincie di Modena, Mantova e Reggio Emilia nelle quali i danni, secondo le più recenti notizie pubblicate dalla Federazione Nazionale delle Cantine sociali, vanno dal 20 sino al 100 per cento. Le malattie crittogamiche non destano finora preoccupazioni. Sulla nuova cacciata le notizie sono buone.

6 giugno 1929. REDAZIONE.

Prof. Tito Poggi, *Dirett. respons.* — Dott. Enot.° A. Guercini, *redattore capo*

Stab. Tipografico di Miglietta, Milano e C. Succ. Cassone - Casale Monf